

PRIMI PIATTI

Ferrazzuoli alla nannarella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



PER 4 PERSONE

350 g di ferrazzuoli ovvero pasta al ferretto di Gragnano
200 g di polpa di pomodorini del "piennolo"
1 spicchio d'aglio
500 g di pesce spada preferibilmente ventresca
30 g di pinoli
30 g di uva passa
un mazzetto di rucola
peperoncino
olio extra vergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Soffriggere l'aglio col peperoncino.



2 Togliere aglio e peperoncino e unire la polpa dei pomodorini.





3 Salare e aggiungere i pinoli,



4 poi l'uvetta,



5 e il pesce spada tagliato a dadini.



6 Cuocere a fuoco vivo senza far asciugare troppo.



7 Lessare e scolare i ferrazzuoli, riversarli in padella con la rucola.





- 8 Fare saltare il tutto aggiungendo un pochino di olio se necessario e servire subito decorando con qualche fogliolina di rucola.



Il piatto è dedicato ad Anna Magnani.

NOTE